

 **de Bichery**

Les Terres Mêlées, Brut Nature

 2022, 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920216054

 Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,5 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

In Algen gereiftes Doraden-Sashimi (Fisch)

Flambierte Teppichmuscheln mit wildem Fenchel (Meeresfrüchte)

Buchweizencreme mit gebackenem Wirsing und Karri Gosse
(vegetarisch)



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 26.01.2026

Information zum Wein

Les Terres Mêlées ist ein reinsortiger Pinot Noir aus dem Jahrgang 2022, der aber nicht deklariert ist. Er stammt aus den zwei Parzellen „Les Mees“ und „Val ligé“, im Terroir von Neuville-sur-Seine.

Der Champagner wurde im Februar 2025 mit 0 Gramm Dosage degorgiert. Der Grundwein wurde zu je 50 % in Fässern und im Edelstahl vergoren und in burgundischen *pièces* ausgebaut. Nicht filtriert, nicht geschönt ohne Zusatz von Schwefel.

Farbe

sattes Strohgelb Richtung Goldgelb mit feiner Perlage

Nase

Der weiß gekelterte Pinot Noir bietet eine verführerisch elegante Nase, die an reife Äpfel und Birnen, Zitrusfrüchte und Steinfrüchte erinnernd, die eine Verbindung eingehen mit einem frisch gebackenen Croissant bester Provenienz sowie mit weißem Nougat.

Gaumen

Am Gaumen wird *Les Terres Mêlées* getragen von purer Energie. Am Anfang erfolgt ein frische Attacke einer lebendigen Säure und Perlage, dann wird es ruhiger, der Champagner elegant, die Textur fast cremig. Dabei bleibt die mineralische Spannung aber erhalten. Der Pinot verbindet all das mit feinwürzigen und zitrischen Noten, reifem Steinobst, einigen roten Beeren und ein wenig Praliné mit Salzkristallen im langen Finale.